

鮮果乳酪批



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

鮮果乳酪批



材料:

批皮材料:

70克 牛油

50克 糖粉

1個 蛋黃

120克 低筋麵粉

少許 鹽

乳酪餡:

200克 忌廉芝士

85克 牛奶

5克 魚膠片

85克 鮮忌廉

5克 檸檬汁

步驟:

1. 無鹽牛油室溫軟化，加入蛋黃和糖粉攪拌均勻。
2. 篩入低筋面粉和鹽，翻拌均勻成團，包保鮮膜冷藏1小時。
3. 完成冷藏的麵團擀成約6毫米的麵片，平鋪在批盤上，整理好底邊和邊角。
4. 用叉子在批皮的底部扎小洞，可防止批皮受熱鼓起。
5. 以180°C 4D熱風烘焗25分鐘。出爐後脫模冷卻。
6. 期間預備乳酪餡，忌廉芝士室溫軟化，加入砂糖和檸檬汁攪打順滑。
7. 再加入鮮忌廉拌勻。
8. 牛奶加熱至微暖，加入泡軟的魚膠片融化，再倒回去乳酪溶液中混合均勻即可。
9. 把乳酪溶液倒入批中，冷藏3小時或以上至凝固即可。

設定程序:

以180°C 4D熱風烘焗25分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life